



Biscuits à la Crème de Cassis, chocolat noir et myrtilles

Ingrédients

Crème de Cassis de Dijon	30 ml
Farine	500 g
Sucre de canne	150 g
Levure	1 sachet
Oeufs	2
Lait	90 ml
Huile de tournesol	100 ml
Sel	Une pincée
Sucre glace	
Myrtilles déshydratées ou fraîches surgelées	200 g sachets surgelés

Les étapes

Faire tremper les myrtilles déshydratées dans la Crème de Cassis de Dijon pendant quelques heures. Si vous utilisez des myrtilles surgelées, faites les décongeler au préalable et récupérer le jus pour un smoothie par exemple.

Tamisez la farine et la levure dans un bol, ajoutez le sucre et mélangez avec une fourchette, ajoutez les myrtilles pressées et séchées et le chocolat.

Ajoutez maintenant une pincée de sel, les œufs, la liqueur utilisée pour le trempage, l'huile et enfin le lait. Mélangez et pétrissez rapidement avec vos mains pour obtenir une pâte homogène.

Laissez reposer la pâte pendant au moins 30 minutes au réfrigérateur, puis étalez et découpez les biscuits selon votre inspiration, en les plaçant sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four à 180 degrés statiques (pas de chaleur tournante) pendant environ 18 minutes. Une fois refroidie, saupoudrer de sucre glace.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr